

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ГОТОВА ЈЕЛА



Сл.Паприкаш од фазана;



Сл.Златиборска сарма од киселог купуса;

ПРЕДАВАЊЕ 7.

НОВИ САД- 24.03.2020.

ПОЈАМ-ГАСТРО-ПРОИЗВОДИ КАО ГОТОВА ЈЕЛА

Готова јела припадају групи топлих месних јела која се унапред припремају.

Готова јела се најчешће припремају у;

- 1) Пансионским ресторанима,
- 2) У Експрес ресторанима,
- 3) У Радничким ресторанима,
- 4) У ресторанима друштвене исхране,
- 5) У Специјализованим ресторанима за готова јела, а
- 6) Ређе у хотелима више категорије и ресторанима пролазног типа.



Сл. Свадбарски купус;

Готова јела се припремају од;



Сл.Говеши гулаш;

1)Од меса стоке за клање,

2)Од меса пернате живине,

3)Од меса дивљачи,

**4)Од меса риба и као од других
животних намирница,**

по којима и носе свој назив.



Сл.Јагњећи наприкачи

ШТА ЈЕ ОСНОВА ГОТОВИХ ЈЕЛА;

- За припремање готових јела, потребан је дужи **“технолошко-т/поступак”**.

(од пола сата па до неколико сати)

- За припремање готових јела, користе се;
тврђа и жилавија меса са
разним гастрономским и тт/методама.

- Предност готових јела је у томе;

1)Што се истовремено тј. одједном
припрема више порција-обеда!

2)Што омогућава рационалније коришћење
животних намирница и режијских трошкова, и

3)Што се користе све врсте и категорије меса!!!

ГОТОВА ЈЕЛА СЕ МОГУ ТОПЛОТНО ОБРАЂИВАТИ

- 1) Кувањем у течности,
- 2) Кувањем у пари,
- 3) Печењем,
- 4) Динстањем,
- 5) Гратинирањем,
- 6) Поховањем као и другим,
- 7) Савременим комбинованим поступцима т/о.

Које су још основне карактеристике готових јела;

1) *Готова јела се припремају унапред*, за исти дан или део дана;

2) *Готова јела се након тт/обrade* чувају у бен-мари 2 сата на минималној температури од минимум 60 до 65С.

3) *Готова јела се* сервирају у топлим чинијама на температури од 65С;

4) *Готова јела се могу* подгрејавати до 100 С, али се морају сервирати најдуже један сат након подгревања!

•

5) *Готова јела по редоследу конзумирања*, служе се после супа, чорби, топлих предјела или јела од риба, шкољки или ракова.

•

6) *Готова јела се називају и «Главним јелима»*, јер имају највећи значај у исхрани!

•

7) *У готова јела убрајамо*, сва она јела код којих време топлотне обраде, прелази дуже од пола сата (30 минута).

Готова јела се деле у неколико група као што су;

- 1) Једноставна и сложена готова јела,
- 2) Готова јела од млевеног меса и
- 3) Готова јела од изнутрица, и
- 4) Друга готова јела .



Сл. Срнећи наприкаш;

ЈЕДНОСТАВНА И СЛОЖЕНА ГОТОВА ЈЕЛА

Кувано месо као готово јело:

Кувана говедина,

• *

Кувана телетина,

• *

Кувана јагњетина у млеку и поврћу,

• *

Кувано пилеће месо у супи и друге пернате живине,

*

Куван зец у супи и поврћу и месо друге дивљачи;

*

Кувана пастрмка и друге рибе;

*

*Кувана јаретина у млеку и
друга кувана јела од јагњетине.*

Готова јела –гулаши:



Сл.Ловачки гулаш од јелена;

- *Говеђи гулаш,*
*
- *Бакрач гулаш,*
*
- *Српски гулаш,*
*
- *Мађарски гулаш,*
• *
- *Ловачки гулаш,*
*
- *Македонски гулаш,*
*
- *Цигански гулаш,*
*
- *Солунски гулаш,*
- *Бугарски гулаш и други.*



Сл.Солунски гулаш;

Готова јела-паприкаши-перкелти;



Сл.Бећар паприкаш;

Паприкаш од телећег меса;

*

Паприкаш од јагњећег меса;

*

Паприкаш од свињског меса;

*

Паприкаш од пилећег меса,

*

Срнећи паприкаш,

*

Паприкаш од дивље свиње,

*

Рибљи паприкаш,

*

Бећар паприкаш, и

*

Други паприкаши и перкелти.



Сл.Пилећи паприкаш;

Готова јела од купуса и меса:

1) Сладак купус са свињским месом.

*2) Сладак купус са јагњећим месом и
другим врстама меса,*

3) Кисели купус са сувим свињским ребрима,

4) Кисели купус са сувим свињским буткицама, и други,...



Сл. Свадбарски купус на „Драгачевски начин“;

Готова јела-“Ђувеч“:

1) Ђувеч са свињским месом,

2) Ђувеч са рибљим месом,

3) Ђувеч са пилећим месом,

4) Ђувеч са овчјим месом,

5) Ђувеч са месом дивљачи, и

6) Други ђувечи.

Готова јела-“Ризото-Рижото“:

1)Ризото са телећим месом,

2)Ризото са рибљим месом,

3)Ризото са јагњећим месом,

4)Ризото са пилећим месом,

5)Ризото са морским плодовима,

6)Ризото са лигњама,

7)Ризото са шкамнима,

8)Ризото са морским плодовима,

9)Ризото са печуркама,

10)Ризото са дагњама и другим врстама меса.

Готова јела-“Пилав“

1) Пилав са телећим месом,

2) Пилав са јагњећим месом,

3) Пилав са пилећим месом,

*4) Пилав са ћурећим месом и
друге врсте пилава.*

Готова јела-ајмокац (фрикасе):

1) Ајмокац од телећег меса,

2) Ајмокац од јагњећег меса,

3) Ајмокац од пилећег меса.

4) Ајмокац од ћурећег меса и

5) Ајмокац од других врста меса.

Готова јела од пасуља и меса:

1) Чорбаст пасуљ са сувим ребрима,

2) Чорбаст пасуљ са димљеним свињском коленицом,

3) Чорбаст пасуљ са коњским кобасицама,

4) Чорбаст пасуљ са сувом сланином,

5) Густ пасуљ са јунећим месом,

6) Клот пасуљ;

7) Шарени пасуљ са сувом овчетином, и други,...



Готова јела-соте

1)Соте од телећег меса са печуркама,

2)Соте од телећег меса у белом вину,

3)Соте од телећег меса "добра домаћица"(бон фам),

4)Соте од пилећег меса,

5)Соте од ћурећег меса,

6)Соте од рибљег меса, и

7)Други сотеи,...

Готова јела од говеђег меса-розбратне:

1) Говеђа розбратна у мадера сосу,

2) Розбратна на ловачки начин,

*3) Розбратна „бон фам“ и
Друге розбратне,...*

Шпикована динстана готова јела

1) Шпикована динстана говедина у пикант сосу,

*

2) Шпикован јунећи фрикандо у шампањ сосу,

*

3) Шпикован јагњећи бут у крем сосу;

*

4) Шпикован јеленски бут у ловачком сосу;



Сл. Шпикован фрикандо у крем сосу;

ГОТОВА ЈЕЛА ОД МЛЕВЕНОГ МЕСА

1) Фаширана шницла са пиреом од спанаћа,

2) Фаширани ролат «Штефани» са пиреом од кромпира,

3) Ђуфте на грчки начин и

4) Ђуфте у сосу од парадајза са пиреом од шаргарепе.



Сл. Фаширане шницле;

Готова јела од млевеног меса и лиснатог поврћа – сарме:

- 1) Сарма од свежег-слатког купуса и меса,*
- 2) Сарма од киселог купуса и меса,*
- 3) Сарма од виновог лишћа и поврћа,*
- 4) Сармице од зеља и пилећег меса,*
- 5) Сарма од раштана и димњеног шарана,*
- 6) Сарма у јагњећој марамици,*
- 7) Сармице у листу рена и друге врсте.,,,*



Сл.Сарма од киселог купуса и сувог меса;

Готова јела од млевеног меса и плода поврћа – пуњено поврће:

1) Пуњене паприке у сосу од парадајза,

*

2) Пуњене суве паприке са рибљим месом,

*

3) Пуњене тиквице у сосу од мирођије,

*

4) Пуњена келераба,

*

5) Пуњен кромпир,

6) Пуњени парадајз и друго пуњено поврће.



www.blogoye.org/kuhinjica

Сл. Пуњен лук са пребранцем;



Сл. Пуњене паприке са рибљим месом;

Готова јела од млевеног меса и поврћа мусаке;

1) Мусака од кромпира,

2) Мусака од плавог патлиџана,

3) Мусака од тиквица,

4) Мусака од кеља,

5) Мусака од карфиола, и

6) Друге врсте мусака.



Сл. Мусака са кромпиром;

ГОТОВА ЈЕЛА ОД ИЗНУТРИЦА-ШКЕМБИЋИ

1)Кувани шкембићи у супи са реном;

2)Шкембићи поховани „Паризијен“,

3)Шкембићи поховани на „Бечки начин“,

4)Шкембићи у сафту,

5)Гратинирани шкембићи,

6)Трипе италијен (на италијански начин),

7)Гратиниране италијанске типе са пармезаном.

Гастрономски-производи-јела од мозга

1)Мозак „Паризјен“

*

2)Мозак на „Бечки начин“

*

3)Роловане сармице од мозга у марамици;

*

4)Рестован мозак са печуркама,

*

5)Рестован мозак са јајима и други,...

Јела од цигерице-јетре:

- 1) *Рестована цигерица на сељачки начин,*
- 2) *Рестована бела цигерица са поврћем,*
- 3) *Гулаш од пилеће цигерице,*
- 4) *Сотирана пилећа цигерица са шампињонима и друге,...*



Сл. Сотирана гушчија цигерица;



Сл. Гулаш од пилеће цигерице;

Јела од цревца

1) Пикантна цревца у сафту,

2) Димљена цревца у пикант сосу,

3) Похована цревца,...



Сл. Димљена цревца у пикант сосу;

ПЕЧЕЊА



Сл.Јеленско печење испод сача;



Сл.Телеће печење испод сача;



Сл.Јагњеће печење на ражњу;



Сл.Прасеће печење на ражњу;

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Сл.Кромпир паприкаш;



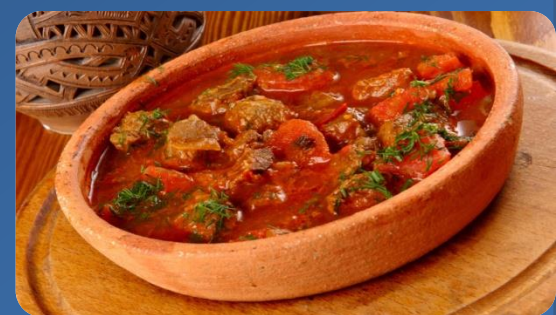
Сл.Прасеће печење;



Сл. Пуњене суве паприке;



Сл.Печен зец у ђувечу;



ПАПРИКАШ ОД ТЕЛЕЋЕГ МЕСА

СТАНДАРДИЗОВАНИ РЕЦЕПТ-
ТАБЕЛА ЗА ИЗРАЧУНАВАЊЕ ЦЕНЕ КОШТАЊА
КАРТИЦА ТРОШКОВА



ПАПРИКАШ ОД ТЕЛЕЋЕГ МЕСА



ПОТРЕБНЕ ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ





2000g ТЕЛЕЋЕГ МЕСА(БК) 500g ЦРНОГ ЛУКА 40g БЕЛОГ ЛУКА 1kg КРОМПИРА



200ml БЕЛОГ ВИНА 40g АЛЕВЕ ПАПРИКЕ 10g МЛЕВЕНОГ БИБЕРА 6g СОЛИ



100ml УЉА

20g ПЕРШУНА

НАЧИН ПРИПРЕМЕ
"ТЕЛЕЋЕГ ПАПРИКАША"
ПО КОРАЦИМА



**1.ТЕЛЕЋЕ МЕСО, ОЧИСТИТИ ОД
ЖИЛИЦА И ИСЕЋИ НА КОЦКИЦЕ
3x3cm.**



**2.КРОМПИР ОЧИСТИТИ, ОПРАТИ И
ИСЕЋИ НА КОЦКИЦЕ 2,5x2,5cm.**



**3.ЦРНИ И БЕЛИ ЛУК,
ОЧИСТИТИ,ОПРАТИ И ИСЕЋИ
СИТНО.**



**4.ПЕРШУНОВО ЛИШЋЕ,
ОПРАТИ,ОЧИСТИТИ И СИТНО
ИСЕЋИ.**



**5.ОСТАЛЕ НАМИРНИЦЕ
ПРИПРЕМИТИ.**

ТОПЛОТНА ОБРАДА

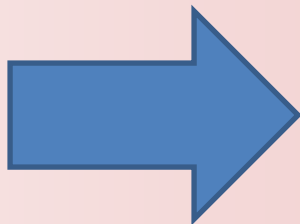
1. НА ЗАГРЕЈАНОМ УЉУ, ПРОПРЖИТИ ЦРНИ ЛУК, ДОК НЕ ПОСТАНЕ СТАКЛАСТ.

2. ДОДАТИ ТЕЛЕЋЕ МЕСО, СОТИРАТИ - ПРЖИТИ ДОК НЕ ПОРУМЕНИ.

3. ЗАТИМ ЗАЧИНИТИ СА: АЛЕВОМ ПАПРИКОМ, СОЉУ, МЛЕВЕНИМ БИБЕРОМ, БЕЛИМ ЛУКОМ И НАЛИТИ МЕСНИМ ФОНДОМ.

4. КАДА КАДА МЕСО ОМЕКША, ДОДАТИ КРОМПИР, БЕЛО ВИНО И ЛАГАНО КРЧКАТИ.

5. НА КРАЈУ ДОДАТИ, ПЕРШУН, ЗАЧИНИТИ ЗАЧИНСКИМ МИРИШЉАВИМ БИЉЕМ, ПРОМЕШАТИ И ЧУВАТИ НА ТОПЛОМ 2 сата на минимум 60С до 65С.



СЕРВИРАЊЕ ”ПАПРИКАША ОД ТЕЛЕЋЕГ МЕСА”



ТЕЛЕЋИ ПАПРИКАШ У КЕРАМИЧКОЈ ЧИНИЈИ

1. Телећи паприкаш чувати у бен-мари на 60С до 65С, два сата после Т/О:
2. Телећи паприкаш, сервирати топлао 65С, у топлу ватросталну чинију 65С.

Гастрономски производ;
”ПАПРИКАШ ОД ТЕЛЕЋЕГ МЕСА”

ГЈ-ТП

Група јела: Готова јела

Јединични број особа-мерна јединица-
Број порција: 10

Време припреме:
180.мин.

Време т/ обраде:
120.мин.

Захтевност припреме: 3/5 ***

Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јединица мере лазних намирниц.	Улазна количина намирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)
1.	Телетина б/к	kg	1200	/	/	1200
2.	Црни лук	kg	500	16	/	420
3.	Бели лук	kg	40	15	/	34
4.	Кромпир	kg	1000	10	/	900
5.	Бело вино	ml	200	/	/	200
6.	Алева паприка	g	40	/	/	40
7.	Млевени бибер	g	10	/	/	10
8.	Со	g	6	/	/	6
9.	Уље	ml	100	/	/	100
10.	Першун	g	20	/	/	20
11.	+ Месни фонд 2 lit.	Нето за 10 особа-порција				2930



Слика бр. 1.Телећи паприкаш

НАПОМЕНА:

1. Припремати најмање за 10 особа.
- 2.Инвентар-припремити
- 3.Сервирање на температури 65t/°C .
4. За једну особу 300 g.
- 5.Сензорна својства; а)изглед; б)боја; в)чуло мириса; г)чуло укуса; г)конзистенција-структура и друга,...

Алерген инфо: глутен,...

Означити ССР 1-Пријем ,

2-Складиштење,

3-Припрема,

4-Чување,

5-Сервирање и конзумирање.

Нето за једну особу-порцију:

300

ТАЈЕЛА ЗА ИЗРАЧУНАВАЊЕ ЦЕНЕ КОШТАЊА-КАРТИЦА ТРОШКОВА

Назив рецепта :Гастрономски производа”ПАПРИКАШ ОД ТЕЛЕЋЕГ МЕСА’		Шифра рецепта:’ГЈ-ТП
Датум:3.04.2017.	Број порција: 10	Цена по порцији / ЦПП Дин 400

Група јела:топла предјелса

Ред. Број	Потребни састојци:	Јед. мере	Колич.бруто(к б)	Отпад- кало %	Количина нето	Набавна Цена (нб) Кg-дин	Набавна цена по рецепту
1.	Телетина месо Б/К	g	1200 /	/	1200	670	804
2.	Црни лук	g	500 /	16	420	60	7,5
3.	Бели лук	g	40 /	15	34	160	6,4
4.	Кромпир	g	1000 /	10	900	90	90
5.	Бело вино	ml	200 /	/	200	600	120
6.	Алева паприка	g	40 /	/	40	3200	128
7.	Млевени бибер	g	10 /	/	10	1400	14
8.	Со	g	6 /	/	6	1480	8,88
9.	Уље	ml	100 /	/	100	400	40
10.	Першун	g	20 /	/	20	100	2



Набавна цена	1220,8
Маржа 200%	2441,6
ПДВ 20%	488,32
Цена коштања ЦК/РСД	4150,72
Цена коштања једне особе	415,072

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Сл. Телећи наприкаш

ГОВЕЋИ ГУЛАШ

СТАНДАРДИЗОВАНИ РЕЦЕПТ

КАРТИЦА ТРОШКОВА



ПОТРЕБНЕ ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ





Говеђе месо	kg	2
--------------------	-----------	----------



Уље	dl	3
------------	-----------	----------



Црни лук	kg	1
-----------------	-----------	----------



Со	g	40
-----------	----------	-----------



Бибер	g	1
--------------	----------	----------



Ловоров л.	g	2
-------------------	----------	----------



Алева паприка	g	10
----------------------	----------	-----------



Фонд	l	3
-------------	----------	----------



Брашно	g	50
---------------	----------	-----------



Парадајз пире	g	50
----------------------	----------	-----------



Еспањол	g	20
----------------	----------	-----------



Сува сланина	g	60
---------------------	----------	-----------



Ким	g	1
------------	----------	----------



Бели лук	g	20
-----------------	----------	-----------



Першун лист	g	20
--------------------	----------	-----------



Тестенина	kg	1
------------------	-----------	----------



Пиринач	g	500
----------------	----------	------------



Кромпир	g	500
----------------	----------	------------

Говеђи гулаш

Група јела: Готова јела

Јединични број особа-мерна јединица-

Број порција: 10

Време припреме:
2-3 сата и 30 мин.

Време т/ обраде:
2-3 сата

Захтевност припреме:3/5
* * *

Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мереул	к	в	а	и	О	Т	Г	к	п	К	М	И	Н	Г
1.	Говеђе месо БК	kg	2	/									2000			
2.	Уље	dl	3	/									300			
3.	Црни лук	kg	1	10									900			
4.	Со	g	40	/									40			
5.	Бибер	g	1	/									1			
6.	Ловоров л.	g	2	/									2			
7.	Алева паприка	g	10	/									10			
8.	Фонд	l	3	/									3000			
9.	Брашно	g	50	/									50			
10.	Парадајз пире	g	50	/									50			
11.	Еспањол	g	20	/									20			
12.	Сува сланина	g	60	5									57			
13.	Ким	g	1	/									1			
14.	Бели лук	g	20	17									16,6			
15.	Першун лист	g	20	10									18			
16.	Тестенина	kg	1	/									1000			
17.	Пиринач	g	500	/									500			
18.	Кромпир	g	500	20									400			



Слика бр. 1.1 овеђи гулаш

НАПОМЕНА:

- 1.Припремати за најмање 10 особа.
- 2.Инвентар-припремити
- 3.Сервирање на температури
4. За једну особу 300g.
- 5.Сензорна својства; а)изглед; б)боја; в)чуло мириса; г)чуло укуса; г)конзистенција-структура и друга,...

Алерген инфо: глутен-тестенина, брашно,...

Означити **ССР** 1-Пријем ,

2-Складиштење,

3-Припрема,

4-Чување,

5-Сервирање и конзумирање.

Нето за10 особа- порција:

Нето за једну особу-порцију: 300



ТАБЕЛА ЗА ИЗРАЧУНАВАЊЕ ЦЕНЕ КОШТАЊА

Назив рецепта :“ГОВЕЋИ ГУЛАШ”				Шифра рецепта: ГЈ-ГГ1			
Датум:18.03.2017.				Број порција: 10		Цена по порцији / ЦПП 555 Дин	

Група јела: Готова јела

Ред. Број	Потребни састојци	Јед. мере	Колич.бруто(кг)	Отпад-кало %	Количина нето	Набавна Цена (нб) Кг-дин	Набавна цена по рецепту
1.	Говеђе месо БК	kg	2	/	2000	800	1600
2.	Уље	dl	3	/	300	120	36
3.	Црни лук	kg	1	10	900	50	50
4.	Со	g	40	/	40	50	5
5.	Бибер	g	1	/	1	2000	2
6.	Ловоров л.	g	2	/	2	100	1
7.	Алева паприка	g	10	/	10	200	20
8.	Фонд	l	3	/	3000	100	300
9.	Брашно	g	50	/	50	50	2
10.	Парадајз пире	g	50	/	50	100	5
11.	Еспањол	g	20	/	20	100	2
12.	Сува сланина	g	60	5	57	1000	60
13.	Ким	g	1	/	1	100	1
14.	Бели лук	g	20	17	16,6	300	6
15.	Першун лист	g	20	10	18	500	50
16.	Тестенина	kg	1	/	1000	100	100
17.	Пиринач	g	500	/	500	100	50
18.	Кромпир	g	500	20	400	50	25

Набавна цена

2,315

Маржа 100 %

2315

ПДВ 20%

926

Цена коштања ЦК/РСД

5,565

ГОВЕЋИ ГУЛАШ



НАЧИН ПРИПРЕМЕ ПО КОРАЦИМА





1. Одабрати свеже говеђе месо пријатног мириса б/к од врата, плећке и потплећке.



2. Са одабраног меса одстранити масноћу, опне и жилице.



3. Месо сећи на уједначене комаде 4x4 цм, за једну особу 5-6 комада.

4. Црни лук ољуштити и ситно исећи.



5. Припремити клајстер по потреби:

просејано брашно измешати са хладном водом до густине јогурта б/г.





6. Припремити гулаш гевирц: ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу.



8. У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, месо, ловорово лишће и бибер у зрну.



9. Када лук добије златножуту боју додати: алеву паприку; када паприка пусти боју, посолити, налити месни фонд, смањити температуру, поклопити и пустити да крчка.



Повремено промешати и доливати месни фонд, док месо не омекша до 80%.



10. Припремање гулаш соса: Динстано месо пренети француском кашиком у другу посуду.

Уз стално мешање у гулаш-сос додати клајстер, парадајз пире, еспањол и наставити са лаганим кувањем.



По потреби додати месни фонд, прокувати кратко, а потом гулаш-сос пропасирати и саставити са месом.

11. Гулаш досолити и зачинити: *гулаш гевирцом, измешати и кратко прокувати.*



ЛИТЕРАТУРА

ДР МИЛИЈАНКО Ј.ПОРТИЋ: ГАСТРОНОМСКИ
ПРОИЗВОДИ-УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ –
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ.ТУРИЗАМ И
ХОТЕЛИЈЕРСТВО 2011



gastronomy
THE ART & SCIENCE OF FOOD

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!





ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

Паприкаш од јагњећег меса



Група јела: Готово јело

10 порција

Време припреме : 2-3h i 30m

Време топлотне обраде : 2-3h

** (2/5*)

Р.Б.	Намирнице		Бруто кол	Отпад %	Нето кол
1.	Јагњеће месо	g	3500	14	3010
2.	Уље	dl	3	/	3
3.	Алева паприка	g	10	/	10
4.	Месни фонд	l	3	/	3
5.	Црни лук	g	1000	10	900
6.	Брашно	g	50	/	50
7.	Бибер у зрну	g	1	/	1
8.	Со	g	20	/	20
9.	Першун лист	g	20	/	20
10.	Ловор лист	g	1	/	1
11.	Парадајз пире	g	50	/	50
12.	Еспањол	g	20	/	20
13.	Кисела павлака	dl	2	/	2
14.	Рестовани кромпир	g	250	/	250
	Кнедле				
15.	Домаћи резанци	g	250	/	250
16.	Динстани пиринач	g	250	/	250
17.		g	250	/	250



Сервирање: Сервира се у ватросталној или керамичкој чинији.

Сензорна својства укус, мирис, боја, структура конзистенција:

Алерген инфо:

Критичне контролне тачке:

ССР1 пријем

ССР2 складиштење

ССС3 технолошка обрада

ССР4 чување

ССР5 сервирање и услуживање

Нето g за 10 порција: 5.090

Нето g за 1 порцију: 509

ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА	САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВЊЕ НАМИРНИЦА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О (°C)
<p>1.Одабрати свеже јагњеће месо пријатног мириса, од врата, плећке, потплећке, груди, ребара и трбушине.</p> <p>2.Са меса одстранити масноћу, опне и жилице и сећи са костима на комаде 4x4 cm, за једну особу 4-5 комада.</p> <p>3.Исечено месо опрати, посолити, обрашнити и опећи до златножуте боје.</p> <p>4.Припремити клајстер: просејано брашно измешати са хладном водом до густине јогурта б/г.</p>	<p>1. У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, ловорово лишће и бибер у зрну.</p> <p>2. Када лук добије златно жуту боју додати алеву паприку; када паприка пусти боју додати месо, посолити, вештим трзајем сјединити, поклопити, смањити температуру грејног тела. 3.Повремено промешати и доливати фонд и динстати док месо омекша до 80%.</p> <p>4. Припремање рагуа-соса:</p> <p>5. Динстати месо додати француском кашиком у</p>	<p>1.Температура кувања 100C.</p> <p>2.Температура крчкања 85C</p> <p>Начин чувања до сервирања</p> <p>1.У бен-мари; 60 до 65C;</p> <p>2.У фрижидеру; 0 до 4C, условно;</p> <p>3.Рок употребе; 2 сата после т/о;</p> <p>4.Погрејавање; на 100C, до кључања, и подела 1 сат по подгревања</p>

ТАБЕЛА ЗА ИЗРАЧУНАВАЊЕ ЦЕНЕ КОШТАЊА ЈЕЛА

Назив јела: Паприкаш од јагњећег меса			ГЈ- ЈП		
			Број порција: 10	Цена по порцији: 560,00	

Група јела: Готова јела

Р.Б.	Намирнице	Јм	Бруто количина	Набавна цена	Набавна цена по рецепту
1.	Јагњеће месо	kg	3,5	650	2275
2.	Уље	l	0,3	135	40,5
3.	Алева а паприка	kg	0,010	989,9	9,99
4.	Кисела павлака	l	0,2	298	59,6
5.	Црни лук	kg	1	40	40
6.	Брашно	kg	0,050	68	3,4
7.	Бибер у зрну	kg	0,001	2340	2,34
8.	Со	kg	0,020	50	1
9.	Першун лист	kg	0,020	20	0,4
10.	Ловор лист	kg	0,001	6373,75	6,38
11.	Парадајз пире	kg	0,050	378,35	18,92
12.	Пиринач	kg	0,250	235	58,75
13.	Кромпир	kg	0,250	60	15
		Набавна цена:			2531,28
Маржа 100%					2531,28
ПДВ 20%					506,56
Цена коштања					5.568,82

ПОТРЕБНЕ ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ



Јагњеће месо



Уље



Алева паприка



Пиринач



Црни лук



Першун



Со и бибер



Брашно



Лоборов лист



Павлака



Парадајз пире



Кромпир

Технолошка припрема намирница

1. Одабрати свеже јагњеће месо

пријатног мириса, од:

Врата,

Плећке, потплећке,

Груди, ребара и трбушине.

2. Са меса одстранити масноћу, опне и жилице и сећи са костима на комаде 4x4 цм, за једну особу 4-5 комада.

3.Исечено месо опрати,

посолити, обрашнити и опећи до златножуте боје.

4.Припремити клајстер:

просејано брашно измешати са хладном водом до
густине јогурта.

5.Остале намирнице припремити:

ловорово лишће,

бибер у зрну,

алеву паприку и

друго зачинско миришљаво биље.

Топлотна обрада-кување

6. У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, лаворово лишће и бибер.

7. *Потом* додати алеву паприку и сотирано месо.

- *Месо зачинити и динстати* док не омекша до 80%, а затим



Сл. Динстање црног лука



- Припремити рагу сос:



- *Динстано месо* пренети француском кашиком у другу посуду.
- *Потом, уз стално мешање* у рагу додавати:
 - *клајстер,*
 - *парадајз пуре и*
 - наставити са лаганим до-кувањем.
- На крају рагу пропасирати преко меса и промешати,
по потреби зачини и чувати на топлотом 65С до сервирања.

Сервирање јагњећег паприкаша

- *Паприкаш сервири* у дубоку ватросталну чинију.
- *Прилог сервирати по избору.*
- *Месо* прелити сосом и посути першуновим лишћем.
- *Киселу павлаку сервира* сосијери.



Сл. Паприкаш од јагњетине



Сл. Кисела павлака-као прилог

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!



Сл.Јагњећи наприкаши

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

МУСАКА ОД ПЛАВОГ ПАТЛИЦАНА



Гастрономски производи: Мусака од плавог патлиџана Шифра рецепта: ГЈММ-МПП-1

Група јела: Готово јело Број порција: 10

Време ТТ/припреме: Време топлотне Захтевнос припреме: 3/5***
 ...мин. Обраде Т/О..мин.

Р/бр	Потребне намир.	Јед/м	Бруто/ста	Отпад%	Кол/нето
1	Плави патлиџан	g	3000	10	2700
2	Со	g	50	/	50
3	Брашно	g	100	/	100
4	Уље	dl	5	/	5
5	Намирнице за фил		/	/	
6	Уље	dl	2	/	2
7	Црни лук	g	200	/	200
8	Телеће месо	g	500	/	500
9	Јунеће месо бк	g	500	/	500
10	Свињско месо бк	g	500	/	500
11	Со	g	50	/	50
12	Млевени бибер	g	1	/	1
13	Веза першуновог		1	/	1



- Напомена:**
1. Припремити најамње за 10 особа
 2. Сервирање испред госта: да или не.
 3. Припремити инвентар: топли керамички тањир
 4. Сервирање на 65
 5. Сензорска својства: изглед, боја, чуло мириса, чуло укуса, конзистенција,
 6. Алергени: брашно, телеће месо, јунеће месо, свињско месо,

Означи ССР: 1,2,3,4

ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА	ТОПЛОТНА ОБРАДА	ТЕМПЕРАТУРА T/O-t/С
<ol style="list-style-type: none"> 1. Плави патлиџан опрати, ољуштити и исећи на колутове, посолити, панирати на париски начин . 2. Просејати брашно. 3. Црни лук ољуштити и ситно исећи. 4. Одабрати свеже телеће месо, јунеће и сињско месо пријатног мириса од врата, плећке, потплећке, груд и, ребра и трбушине. Одстранити кости, масно ткиво, опне и жилице и исећи месо на погодне комаде за млевено и исто самлети. 5. Першуново лишће ситно исећи. млеко . 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Патлиџан поховати до златношуте боје. 2. Млеко прокувати, а потом расхладити. 3. Црни лук и месо сотирати и зачинити 4. Поховани патлиџан и млевено месо ређати у одговарајућу посуду и потом прелити масом. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Печење на 180 -200С <p>НАЧИН ЧУВАЊА:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. У бен мари на 65С 2. У фрижидеру од 0 до +4С 3. Рок употребе 2h 4. Погрејавање; нема 5. Смрзавање; нема

Потребне намирнице



Плави патлиџан



Со



Брашно



Уље



Црни лук



Телеће месо



Јунеће месо



Свињско месо



Млевени бибер



Першуново лишће



Јаја



Млеко

ТЕХНОЛОШКО/ТОПЛОТНА ОБРАДА

*Плави патлиџан опрати,
ољуштити и исећи на колутове,
посолити,
панирати на париски начин и
поховати до златно-жуте боје.*



Припремање фила:

Одабрати свеже телеће месо,
јунеће и сињско месо пријатног мириса од:
врата, плећке, потплећке, груди, ребра и трбушине.
Одстранити: кости, масно ткиво, опне и жилице и исећи
месо на погодне комаде за млевено и исто самлети.



Црни лук ољуштити и ситно исећи →



Свежа кокошија јаја опрати. →



Першуново лишће ситно исећи. →



Припремање фила:

Одабрати свеже телеће месо,
јунеће и сињско месо пријатног мириса од:

врата, плећке, потплећке, груди, ребра и трбушине.

Одстранити: кости, масно ткиво, опне и жилице и исећи месо на погодне комаде за млевено и исто самлети.



ТОПЛОТНА ОБРАДА

Млеко прокувати, а потом расхладити. →



Припремање ројала масе:

У посуду за шне саставити: жуманце и слатко млеко, со и першуново лишће.

Саставне намирнице вешто излупати жицом или миксером.

Патлиџан поховати до златношуте боје.



Црни лук и месо сотирати и зачинити.

Поховани патлиџан и млевено месо ређати у одговарајућу посуду у три слоја и потом прелити ројал масом.



Гратибирање мусакe

Мусаку прелити ројалом и гратинирати око пола сата,
На 180-200С. тј, док се ројал не згруша.

Када се ројал згруша а површина мусакe постане златно-жута,
посуду са мусаком извадити из пећнице.

Мусаку од плавог патлицана сервирати топлу 65С
на топао тањир Ф30.



ТАБЕЛА ЗА ИЗРАЧУНАВАЊЕ ЦЕНЕ КОШТАЊА ЈЕЛА-КАРТИЦА ТРОШКОВА							
Назив рецепта:Мусака од плавог патлиџана				Шифра рецепта:			
Датум:		Број порција:10		ПРОДАЈНА Цена по јединици:368 РСД			
Група јела:Готово јело							
Ред бр	Потребне намирнице	Јед. мере	Количина бруто	Отпад %	Количина нето	Набавна цена по ј.м	Н.Ц по рецепту
1	Плави патлиџан	g	3000	10	2700	150	450
2	Со	g	110	/	110	80	9
3	Брашно	g	100	/	100	80	8
4	Улје	dl	7	/	7	120	1
5	Црни лук	g	200	16	168	50	10
6	Телеће месо бк	g	500	/	500	650	325
7	Јунеће месо бк	g	500	/	500	600	300
8	Свињско месо бк	g	500	/	500	550	275
9	Млевени бибер	g	1	/	1	1000	1
10	Першуновог лишћа	veza	1	/	1	20	20
11	Јаја	kom.	10	/	10	15	150
12	Млеко	l	1	/	1	95	95

	Набавна цена	1644
	Маржа 100%	1644
	PDV 20%	328
	ПРОДАЈНА ЦЕНА/РСД	3.680



ХВАЛА НА ПАЖЊИ



ГОТОВА ЈЕЛА ОД МЕСА ЈЕЛЕНА

Јеленски соте са вргањима(10 особа)

Потребне намирнице:

- ✓ 2кг јеленског меса б/к од плећке, врата,...без жилица опни, масноће,
- ✓ 50г брашна,
- ✓ 2 дл белог вина,
- ✓ 100г парадајз пиреа,
- ✓ 10 комада зрна боровнице,
- ✓ 20г(веза) першуновог лишћа,
- ✓ 1дл уља,
- ✓ 50г маслаца,
- ✓ 1кг вргања,
- ✓ 200г црног лука,
- ✓ 50г соли,
- ✓ 2г млевеног бибера и зачинског миришљавог биља по жељи.
- ✓ **Напомена-прање поврћа,** 15 минута у топлој води до 45t/°C, са додатком сирћета или лимунска киселине.
- ✓ **Припремити прилог;**
Париске кнедле.



Поступак припреме и сервирања:

- Начин рада-тт/обрада:

- *Маринирано* месо од јелена исећи на комаде за рагу 4 x 4 цм, затим месо оштаубовати брашном и исто сотирати на топлом уљу до *златно мрке боје*.
-



- *Потом соте прелити белим вином* и маринадом да месо огрезне у шерпи.
- *Затим рагу*, добро промешати,
 - посолити,
 - побиберити,
 - посути са зрнцима боровнице,
 - додати пире-екстракт од парадајза, и
 - везицу зачина,
- смањити температуру и све кувати у поклопљеној посуди око 2 сата на лаганој температури.

- ✓ *Додавање вргања;*
- ✓ *када месо буде готово око 80%, додати сотиране вргање, по потреби долити месног фонда, и соте кувати још око 15 минута.*

- ✓ *Сервирање јеленског сотеа са вргањима;*

- ✓ *Јеленски соте са вргањима, сервирати топао(65С)у одговарајућу топлу чинију са париским кнедлама.*



Слика 13. Јеленски соте са вргањима

Јеленски рагу са чешким кледлама и, црном чоколадом (10 особа)

Потребне намирнице:

- ✓ 2кг меса од бута јеленс б/к,
- ✓ 20г белог лука,
- ✓ једна кашичица мајчине душице,
- ✓ 500г гарни букета(поврће-лук, целер, шаргарепа, репа-исецкано),
- ✓ 2г млевеног бибера,
- ✓ 100г парадајз пиреа,
- ✓ 1ком лоровов лист,
- ✓ 5ком каранфилића,
- ✓ 5дл белог вина,
- ✓ 1кг шампињона,
- ✓ 1дл уља,
- ✓ 50г путера,
- ✓ 200г црне чоколаде за кување,
- ✓ 20 ком зрна боровнице,
- ✓ 50г соли, и *друго зачинско биље...*
- ✓ **Прилог;** чешке кледле.



Поступак припреме и сервирања:

- ✓ **Начин рада-технолошко-топлотна обрада;** месо од јелена исећи на коцке (**3x3**) за рагу и ставити у одговарајућу посуду за маринирање, посути сецканим белим луком и тимјаном, залити вином и оставити да се маринира у фрижидеру 24 сата.
- ✓ **Гарни букет;** шаргарепу, целер и лук исећи на ситне коцке. Потом, маринаду оцедити-небацати је (оставити за наливање рагуа), месо посушити-исполирати, упијајућим папирним убрусима или платненом кухињском салветом.
- ✓ **Штаубовање и сотирање меса;** исполирано месо оштаубовати и сотирати на загрејаном уљу (150C) тако да добије златно браон боју.
- ✓ **Додавање поврћа;** затим, додати припремљено поврће, посолити и динстати док поврће не омекша, па додати парадајз пире, лаворов лист, боровницу и каранфилић. Промешати, залити маринадом и месним фондом, поклопити и рагу кувати, на лаганој температури док месо не омекша до 80%.
- ✓ **Додавање шампињона и црне чоколаде;** тада, опрати шампињоне, сотирати их и додати у рагу који лагано кува.
- ✓ **Непосредно на крају т/о-рагуа додати, изломљену црну чоколаду** и промешати да се добије компактан рагу одговарајуће конзистенције

- ✓ Сервирање рагуа од јеленског месса са црном чоколадом;
- ✓ *Рагу сервирати топао(65C)* у топлу дубоку ватросталну чинију са чешким кнедлама, посути струганом чоколадом и ситно исеченим першуновим лишћем.



Слика 14. Јеленски рагу са црном чоколадом и чешким кнедлама

Ловачки паприкаш од јеленског меса са ноклицама(10 особа)

Потребне намирнице;

- ✓ 1кг месо од бута јелена б/к (исећи 3 x 3 цм),
- ✓ 1,5кг меса јелена од ребара(исећи 4 x 4 цм),
- ✓ 2кг црног лука-ситно исећи,
- ✓ 20г љуте алеве паприке,
- ✓ 50г брашна,
- ✓ 500г киселе павлаке,
- ✓ 1дл уља,
- ✓ 20г соли,
- ✓ 2г млевеног бибера,
- ✓ 20г(веза) першуна,
- ✓ 5 дл црвеног вина и друго зачинско биље,...по потреби.
- ✓ *Прилог; припремити ноклице.*

Поступак припреме и тт/о:

- **Начин рада-технолошко-топлотна обрада;** технолошки припремити све намирнице. Маринирано **месо од бута и од ребара**, исполирати и **исећи на једнаке величине** и исто оштаубовати.
- **Сотирање;** у одговарајућу посуду на загрејаном уљу сотирати ситно исечен црни лук. Када лук добије златно-жуту боју, додати алеву паприку, млевени бибер, а када алева паприка пусти боју додати јеленско месо, измешати и наставити са сотирањем око 30 минута уз повремено мешање.
- **Заливање паприкаша месним фондом;** потом, паприкаш залити месним фондом да огрезне, поклопити и наставити да лагано кува **док месо не омекша до 80%.**



- ✓ **Повезивање и зачињавање;** на крају, додати киселу павлаку, измешати и лагано прокувати пар минута.
- ✓ Потом, скинути посуду са паприкашом на радни сто, **по потреби зачинити и** чувати у бен-мари на одговарајућој температури(65-75C), два сата до сервирања.
- ✓ **Припремити ноклице.**



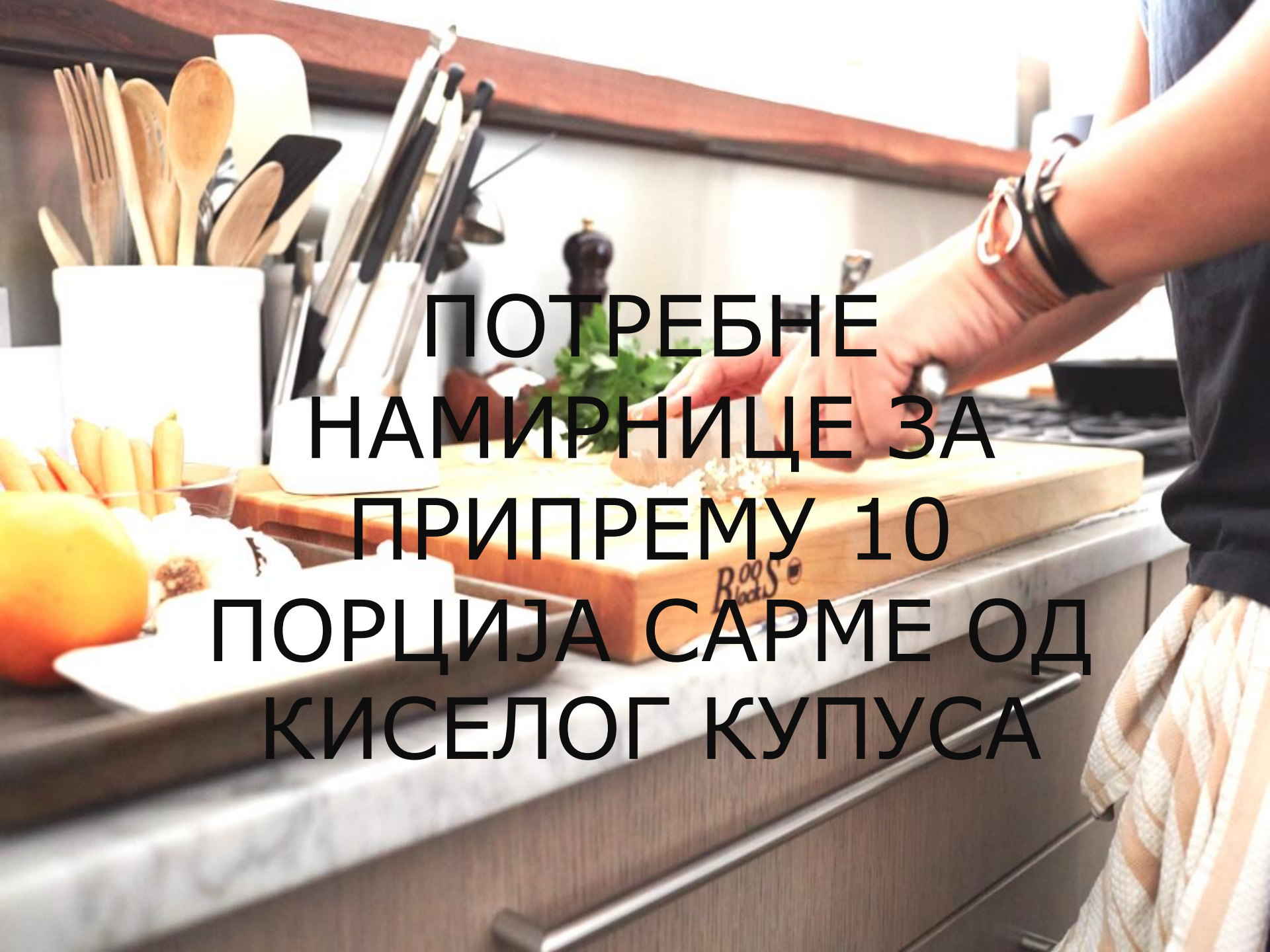
Слика 14. Ловачки паприкаш од меса јелена

Сервирање паприкаша од јеленског меса; паприкаш сервирати топао(65C)у топлу дубоку ватросталну чинију са ноклицама и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

*ГАСТРОНОМСКИ
ПРОИЗВОДИ*

*САРМА ОД
КИСЕЛОГ КУПУСА*





**ПОТРЕБНЕ
НАМИРНИЦЕ ЗА
ПРИПРЕМУ 10
ПОРЦИЈА САРМЕ ОД
КИСЕЛОГ КУПУСА**



900 г листова киселог
купуса



500 г телећег меса без
кости



500 г јунећег меса без
кости



500 г свињског меса без
кости



2 дл уља



200 г суве сланине



200 г црног лука



200 г пиринча



3 ком. јаја



10 г алеве паприке



3 г млевеног бибира



1 веза першуновог



40 г соли



1 кг свињских ребра

dobre kalorije





3л месног фонда



1л киселог млека

Група јела: ГОТОВА ЈЕЛА					Број порција: 10
-----------------------------------	--	--	--	--	------------------

Време припреме: 20 мин.	Време т/ обраде: 270 мин.	Захтевност припреме: 
----------------------------	------------------------------	---

Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мере улазних намирница	Улазна количина намирница	Отпад (%)	Количина нето(g)	<p>Слика бр. 1. Сервираног Гастро-производа;</p>  <p>НАПОМЕНЕ: -Сервирање за најмање 10 особа -Припремити потребан инвентар - Сервирати на температури од -Сензорна својства: боја, мирис, укус, изглед - Сарму није потребно запржавати, али ко жели може то учинити црвеном паприком</p> <p>Алерген инфо;</p> <p>Означити НССР: - пријем - складиштење - припрема - чување - послуживање</p>
1.	Кисели купус	г	900	/	900	
2.	Телеће месо б/к	г	500	/	500	
3.	Јунеће месо б/к	г	500	/	500	
4.	Свинско месо б/к	г	500	/	500	
5.	Уље	л	0,2	/	0,2	
6.	Сува сланина	г	200	/	200	
7.	Црни лук	г	200	16	168	
8.	Пиринач	г	200	/	200	
9.	Јаја	г	180	13	156,6	
10.	Алева паприка	г	10	/	10	
11.	Млевени бибер	г	3	/	3	
12.	Веза першуновог листа	г	100	/	100	
13.	Со	г	40	/	40	
14.	Сува свинска ребра	г	1000	/	1000	
15.	Месни гонд	л	3	/	3	
16.	Кисело млеко	л	1	/	1	

Нето за једну особу-порцију:					410
------------------------------	--	--	--	--	------------

ТЕХ/ПРИПРЕМА	ТОПЛОТНА ОБРАДА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C
<ul style="list-style-type: none"> - Одабрати уједначене и здраве листове киселог купуса - Одстранити задебљане делове корена и одабране листове потопити у воду, остатак листова исећи на коцкице - Одабрати свеже говеђе, јунеће и сињско месо без костију и самлети га - Црни лук ољуштити и исећи на коцкице - Пиринач пребрлати, испрати водом и осушити - Ситно исећи першуново лишће - Сува ребра исећи - Припремити остале намирнице 	<ul style="list-style-type: none"> - Сува ребра прокувати - У одговарајућој посуди сотирати црни лук, додати му сланину. Када се осети мирис сланине, скинути посуду са грејног тела. - Додати млевено месо, пиринач и зачине, а потом масу повезати јајаима - Увити у листове купуса смесу у облику валјка - У посуду обложену исецканим киселим купусом поредати сарме и додати ребра у средину - Залити све месним фондом и оставити да се кува - Када прокува, оставити да се крча око 4 сата 	<p>СОТИРАНЈЕ: 150-180 °С КУВАЊЕ: 100°С</p> <p>Начин чувања до сервирања;</p> <ul style="list-style-type: none"> - У бен-мари; 60 до 65С - У фрижидеру 0 до 4С, условно 18 сати - Рок употребе; 2 сата после т/о - Погрејавање; на 100С, до кључања, и подела 1 сат после подгревања

Назив рецепта: Сарма од киселог купуса	Шифра рецепта: ГЈ-СОКК-01
Датум: 10.01.2018.	Бр. порција: 10 Цена по порцији: 550 динара

Табела за израчунавање цене коштања

Редн и бр.	Потребни састојци	Јед. мере	Колич.(бр уто) у кг	Отпад- кало %	Количина нето	Набавна цена Кг/дин	Набавна цена по рецепту
1.	Кисели купус	Кг	0.9	/	0.9	65	58.5
2.	Телеће месо б/к	Кг	0.5	/	0.5	800	400
3.	Јунеће месо б/к	Кг	0.5	/	0.5	900	450
4.	Свинско месо б/к	Кг	0.5	/	0.5	600	300
5.	Уље	Л	0.2	/	0.2	120	24
6.	Сува сланина	Кг	0.2	/	0.2	700	140
7.	Црни лук	Кг	0.2	16	0.168	40	6.72
8.	Пиринач	Кг	0.2	/	0.2	100	20
9.	Јаја	Кг	0.18	13	0.156	12	1.872
10.	Алева паприка	Кг	0.01	/	0.01	1200	12
11.	Млевени бибер	Кг	0.001	/	0.001	1	1
12.	Веза першуновог листа	Кг	0.1	/	0.1	60	6
13.	Со	Кг	0.04	/	0.04	60	2.4
14.	Сува свинска ребра	Кг	1	/	1	600	600
15.	Месни гонд	Л	3	/	3	120	360
16.	Кисело млеко	Кг	1	/	1	100	100
Набавна цена							2 490
Маржа 100%							2 490
ПДВ 20%							498
Цена коштања							5 478

НАЧИН ПРИПРЕМЕ ПО КОРАЦИМА



1 . Одабрати здраве листове
и одстранити и одстранити
задебљале коренове.



2. Одабрати свеже комаде
јунећег, говеђег и свињског
меса без кости и самлети.



3. Одабрати свеж црни
лук и исећи на коцкице.



4. Пребрати пиринач
и опрати.



5. Одабрати јаја и
очистити их,...



6. Исецкати першун



7. Сува ребра исећи и
прокувати



8. Остале намирнице
припремити



9. Лук сотирати и
додати суву сланину



10. Када сланина омекша у смесу додати млевено месо и пиринач и све то зачинити

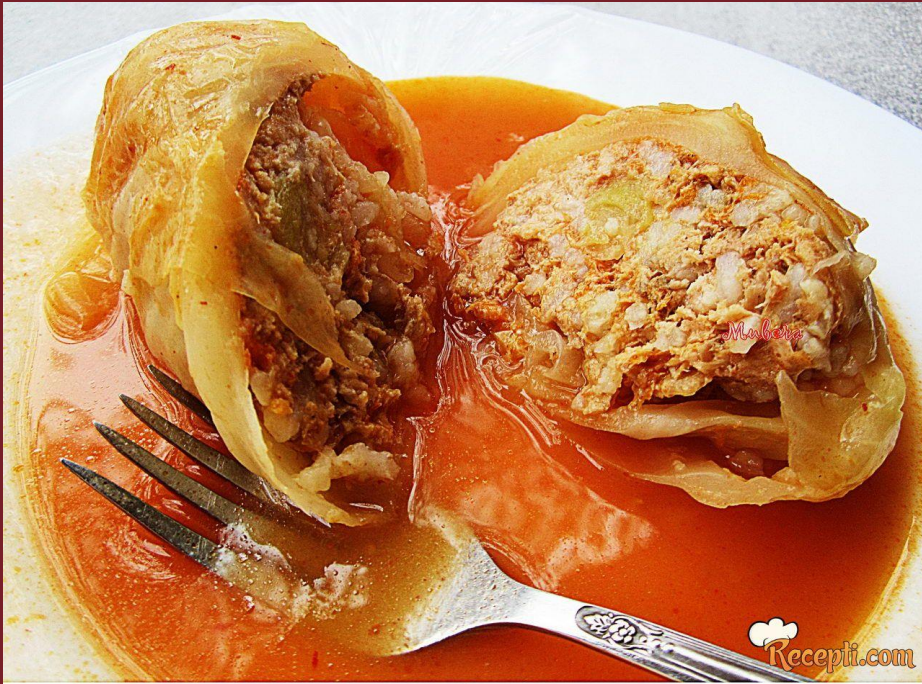


11. Када направимо смесу, у листове сарме стављати смесу у облику ваљка



12. Поређати сарме у шерпу и ставити ребра између сарми. Све то прелити фондом и кувати. Када прокува, смањити температуру и наставити са крчкањем.





ХВАЛА НА ПАЖЊИ

ПРИЈАТНО! 😊



Литература- Портић М., (2011), Гастрономски Производи,
Универзитет у Новом Саду
Природно-математички факултет